

Les entrées

Foie gras de canard 24 €

En terrine, aux poires d'Uchizy

Choux fleur 19 €

En velouté caramélisé, condiments châtaigne

Suggestion 21 €

Proposée en fonction du marché

Les poissons

Rouget 39 €

En filet, poireaux snackés, sauce vierge à la pistache

Noix de St Jacques 42 €

Rôties au beurre salé, champignons et jus de barde réduit à la crème de café

Les viandes

Epaule d'agneau 32 €

(Maison Denaux, France)

Confite sept heures, risotto au Bleu de Bresse et jus brun au poivre de Kumpot

Volaille « Gauloise noire de Morgan » 43 €

Sauce Poulette et Potimarron

Prix TTC, service compris

Les fromages

Plateau de fromages affinés (fromagerie Tournusienne, fromages de chèvre de La Trufière) 11 €

Fromage de chèvre et Cazette du Morvan en déclinaison 9 €

Fromage blanc à la crème (crème de Bresse AOC) 7 €

Les desserts

(Pour votre confort, les desserts sont à choisir en début de repas)

Carotte 13 €

Confite au sucre roux, crémeux chocolat Orellys et sorbet carotte-gingembre

Poire 13 €

Façon Bourguignonne, sorbet cassis

Idée sucrée du moment 12 €

Dessert proposé par le chef en fonction du marché

La terre est le seul endroit où l'on trouve du chocolat, alors préservons là

Citation

Florian propose pour vos enfants (de moins de 6 ans)

Un menu petites portions 16 €

Un plat de viande ou poisson étant accompagné de féculents ou/et légumes du jour.

Ce plat sera suivi d'une coupe de glace et sorbet au choix.

(Glaces et sorbets pour les enfants fabriqués par la maison Pole Sud)

Prix TTC, service compris

Menu « laissez-vous tenter » 78 €

Menu en huit services, élaboré en fonction de
L'inspiration du chef
(Proposé pour l'ensemble de la table)

Menu Plaisir 65 €

(Proposé pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche

□□□

Terrine de foie gras de canard, aux poires d'Uchizy

□□□

Noix de St Jacques rôties au beurre salé, champignons et de jus de barde réduit à la crème de café

□□□

Volaille Gauloise Noire de Morgan, sauce Poulette et potimarron

□□□

Plateau de fromages affinés

□□□

Prélude sucré

□□□

Carotte confite au sucre roux, crémeux chocolat Orély's, sorbet carotte-gingembre

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Prix TTC, service compris

Tous les plats proposés à notre carte sont à base de produits frais,
De préférence en circuit courts et
Transformés par le chef et ses collaborateurs

Menu « L'entre deux » 49 €

Amuse-bouche



Suggestion, proposée en fonction du marché



Filet de rouget, poireaux snackés et sauce vierge à la pistache



Plateau de fromages affinés

Ou Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse



Poire façon Bourguignonne, sorbet cassis

(Sans le fromage 43 €)

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Nous avons mis en place une formule pour vous simplifier la vie :

Des plats à emporter

A commander quelques jours avant,

Vous pouvez prévoir un repas entre amis sans rester toute la soirée derrière les fourneaux.

Prix TTC, service compris

Menu « l'Incontournable » 42 €

Amuse-bouche



Velouté de choux fleur caramélisé, condiments châtaigne



Epaule d'agneau confite sept heures, risotto au bleu de Bresse

Jus brun au poivre de Kumpot



Fromage de chèvre et Cazette du Morvan

Ou fromage blanc à la crème de Bresse



Idée sucrée du moment

(Sans le fromage 36 €)

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

Menu du marché 26 €

Menu composé de trois plats, servi uniquement Du
Lundi au Vendredi pour le déjeuner, hors jours fériés.

(Avec fromage 32€)

Toute modification dans le menu entraînera un supplément

L'Automne

L'Automne au coin du bois,

Joue de l'harmonica.

Quelle joie chez les feuilles !

Elles valent au bras

Du vent qui les emporte

On dit qu'elles sont mortes,

Mais personne n'y croit.

L'Automne au coin du bois,

Joue de l'harmonica.

Prix TTC, service compris

Un règlement Européen

Relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes est désormais obligatoire

La liste des allergènes étant assez importante
Nous ne les citerons pas tous à chaque plat sur la carte.

Sachez que Nathalie est à votre écoute si vous avez un problème d'allergie

Et elle fera le nécessaire auprès de la cuisine

N'hésitez donc pas à lui en parler.

Voici la liste des allergènes que vous pouvez trouver dans nos plats et vins :

Céréales, crustacés, œufs, poissons, arachides,
Soja, lait (lactose), fruits à coque, céleri, moutarde,
Graines de sésame, sulfites, anhydride sulfureux, mollusques

Nous avons mis en place une formule pour vous simplifier la vie :

Des plats à emporter, à commander quelques jours avant,

Vous pouvez prévoir un repas entre amis sans rester toute la soirée derrière les fourneaux

_ Terrine de foie gras de canard cuite au naturel

14.00 € les 100 gr

_ Lobe de foie gras cru extra 62 €/ kg

_ Poisson du moment, pommes fondantes 17 €/ port

_ Epaule d'agneau confite, crémolata de cocos
et atichauts 15 €/ port

_ Financier et accompagnement

5.00 €/ port

Toute autre demande est à voir avec le chef directement qui se fera un plaisir de répondre
à vos attentes dans la mesure du possible.

Prix TTC, service compris